

(주)주원산오리, 주부블로거 초청해 공장 견학 진행



지난 6월 11일 (주)주원산오리 (대표이사 이우진)는 주부블로거들을 초청하여 공장 견학 행사를 진행하였다. 이우진 대표가 직접 주부들에게 오리에 대

한 강의를 하였고, 주원산오리가 직접 운영하는 식당인 오릿대의 ‘풍요’를 상징하는 의미를 설명했다. 또 이날 주부들에게 무항생제 잔류물질 검사하는 모습과 오리를 참나무로 직접 훈연하는 방법을 보여줬으며, 오릿대에서 오리샤부샤부 시식행사를 진행하여 주부블로거들에게 주원산오리를 적극 알렸다.

하림 · 팜스코, 두부보다 지방 함량 낮은 햄소시지 출시

두부보다 지방 함량이 낮은 햄소시지가 시장에 나왔다. 지난 6월 5일 하림그룹은 소공동 플라자호텔에서 닭고기 전문기업 하림과 돼지고기 전문기업 팜스코가 각각 내놓은 닭 · 돼지 햄소시지 ‘3% 날씬한’ 시리즈 출시 기자 간담회를 열고 육가공시장 공략에 나섰다. ‘3%날씬한’은 지방이 3%이하로 함유돼 기존 햄소시지에 비해 지방 함량이 최대 8배 적은 게 특징이다. 이는 지방 함량이 5.6%인 두부보다도 낮은 수준이다. 또한 아질산나트륨, 합성착색료 등의 합성첨가물을 사용하지 않았으며, 천일염을 사용해 염분을 낮췄다. 특히 하림그룹은 축산육류를 ‘농장에서 식탁까지’일괄 관리하는 통합경영 시스템을 구축해 자체 생산한 원료를 가공하는 방식으로 신뢰도를 높였다. 하림그룹 김홍국 회장은 “‘3%날씬한’제품은 지방을 3%미만으로 줄여 한 번 안심, 30g당 30kcal의 저칼로리로 두 번 안심, 국내산 천일염을 사용해 나트륨 걱정을 덜어 세 번 안심할 수 있는 제품”이라고 설명했다. 정학삼 팜스코 대표는 “신제품은 특수부위 원료에 지방이 없어도 충분히 맛을 살릴 수 있는 대체기술을 적용했다”며 “앞으로 3% 뿐만 아니라 지방 함량을 1%, 10% 등으로 조절한 제품을 출시해 소비자의 선택폭을 높일 계획”이라고 말했다.

포커스신문 최주흥 기자 2013. 06. 06

유성농산, 머니투데이방송 <방기자의 방방곡곡>에 소개

지난 7월 17일 머니투데이방송 <방기자의 방방곡곡>에서 유성농산(대표 이춘길)이 소개되었다. 방송에서는 유성농산의 오리사육 농가와 훈제 오리 생산공장을 둘러보고 유성농산의 훈제오리 맛과 품질관리 비결을 소개했다. 주요내용은 ‘훈제오리를 만들기 위해 도축된 오리들은 정읍 공장에서 뼈와 살을 분리하는 작업이 이뤄진 후 훈연기에서 2시간여의 훈제과정을 거치는데, 이 때 훈연온도는 72도 이상을 유지해야 맛있는 훈제오리가 완성된다. 훈연이 끝난 오리는 바로 진공포장 작업이 이뤄지고 포장된 훈제오리는 마지막 살균 처리 과정을 거치게 된다. 이때 포장된 훈제오리가 살균되는 물의 온도가 85도인데, 85도 이상에서 살균과정을 거쳐야 유해세균이 완전히 차단되어 안전한 훈제오리가 만들어진다.’는 내용이다.

동아원, 혹서기 3UP 캠페인 돌입

동아원(주) 사료BU(대표 노정호)가 혹서기 기온상승과 장마철 다습한 환경으로부터 고객 농장의 가축을 보호하기 위한 ‘혹서기 3UP 캠페인’에 들어갔다. 3UP은 영양·면역·생산성의 향상을 목표로 한다. 동아원은 이번 캠페인을 통해 극심한 더위 속에서도 오히려 생산성을 향상시킬 수 있도록 양돈, 육계, 오리 전 제품의 품질을 한층 보강했다. 이는 고객농장의 경쟁력 향상으로 이어질 것으로 확신하고 있다. 최우선적으로 더위 스트레스로 인한 가축의 성적 저하 방지에 기술을 집약했다. 사료섭취량 감소와 면역력 저하를 예방하기 위해 최신 영양이론을 접목시키고, 과감하게 첨가제를 보강했다. 동아원 관계자는 “양계 및 오리의 경우 더위에 의한 스트레스 예방에 초점을 맞춘 계절 배합비를 적용했으며, 육계와 육용오리 사료에도 더위로 인한 성장저하를 예방했다”고 밝혔다. 또한 “친환경적 생산 프로세스 구축과 외국과의 기술제휴, 정부연구과제 참여 그리고 우수한 전문 인력 확보 등의 노력으로 동아원과 함께 하면 성공할 수 있다는 확신을 전달하겠다”며 “2015년에는 국내 사료업계를 대표하는 선도기업이 될 것”이라고 강조했다.